

Roll de Nutella com calda de morango

Sobremesa maravilhosa! Vamos fazer para 2 pessoas!



Ingredientes:

- 1 folha de massa folhada (comprar pronta);
- 1 gema de ovo batida para pincelar;
- 250 gr. de nutella;
- 200 gr. de morango;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;

Modo de preparo:

Para o roll – estique a massa folhada e corte em retângulos, coloque a nutella no meio e enrole, pincele com a gema e coloque no forno por 10 minutos.

Calda – coloque numa panela o morango picadinho com açúcar e meio copo de água e deixe apurar... vá colocando pouca água aos poucos, por no mínimo meia hora.



[Clique para ampliar](#)

Sirva acompanhado de uma bola de sorvete! Eu servi de pistache e ficou ótimo!



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Brownie carioca



clique para ampliar

Olá, minha amiga carioca me apresentou pra esse brownie...que ta super famoso no Rio!!!

O clássico vem em uma latinha! É uma perdição... São deliciosos... Depois acabei experimentando os recheados: com doce de leite, brigadeiro branco e nutella! Sabe uma coisa muito boa que consegue ficar ainda melhor? Entrei no site e vi que eles entregam! Eu e minhas amigas pedimos vários, de todos os tipos... Mas pra falar a verdade os recheados não chegam tão bons quanto os da lata! Coloquei 15 segundos no microondas e ai sim... A lata vale mais a pena, da pra deixar no freezer por 3 meses! Uma opção ótima pra ter de sobremesa! Pego a quantidade que vou usar e coloco uns segundinhos no micro e sirvo com sorvete! Delicia!!!